

# HONGOS RELLENOS DE QUESO



Hongos rellenos  
de queso.



Tiempo de preparación: 30 min



Porción: 4 personas



## Ingredientes

- ♥ 12 champiñones frescos y grandes
- ♥ 100 gramos de queso crema
- ♥ 1 diente de ajo bien picadito
- ♥ 1/2 taza de queso cheddar desmenuzado
- ♥ 1 cucharada de perejil fresco picado

Con Capullo  
conserva el sabor  
íntegro de  
cada platillo.

## Preparación



Mezcla el queso crema y el queso cheddar con el perejil y el ajo hasta que quede homogéneo.

Corta el tallo a los champiñones y rellena con la mezcla.

Cocina por 10 minutos en el horno a 350 grados.

Enfría y sirve.